

Il Mio Ristorante

Manuale Operativo del Sistema

Guida completa all'uso del sito e del sistema gestionale.

Per clienti, amministratori e staff di sala e cucina.

I N D I C E

1

Area Pubblica (Clienti)

Home, Menu, Prenotazione, Contatti

>

2

Area Amministrazione

Prenotazioni, Menu, Sala, Statistiche, Impostazioni

>

3

Area Staff

Camerieri, Cucina, Ordini

>

4

Note Tecniche

Architettura, Sicurezza, Configurazione

>

PARTE 1 - Area Pubblica (Clienti)

Home Page (/)

La pagina principale del sito. Mostra la presentazione del ristorante, gli orari di apertura aggiornati in tempo reale e le informazioni di contatto. Tutti i contenuti (testi "Chi Siamo", orari, telefono, email, indirizzo e logo) sono modificabili dall'amministratore.

Menu Digitale (/menu)

- I piatti sono organizzati per categoria (Antipasti, Pizze, Primi, Dolci, Bibite ecc.) con animazioni fluide al caricamento.
- Per ogni piatto vengono mostrati nome, descrizione, prezzo e, se prevista, una foto caricata dall'amministratore.
- **Filtri in cima alla pagina:**
 - visualizza solo i piatti adatti - Vegetariano, Vegano, Senza Glutine, Senza Lattosio.
- I piatti disattivati temporaneamente dall'admin non compaiono nel menu pubblico.

Prenotazione Tavolo Online (/prenota)

La prenotazione si svolge in due passi:

- **Passo 1 - Dati personali:**
 - nome, email, telefono (usato come identificativo per evitare doppioni), numero di partecipanti e note opzionali (es. allergie, seggiolone, preferenza posto interno/esterno).
- **Passo 2 - Scelta di data e orario:**
 - un calendario interattivo mostra i giorni disponibili con colori (verde = disponibile, giallo = quasi pieno, rosso/grigio = pieno o chiuso). Dopo aver cliccato un giorno, appaiono solo gli slot orari con effettiva disponibilit  di tavoli per il numero di ospiti indicato.
- Al termine, l'utente riceve un codice prenotazione (es. A3K9FP) e una email di conferma automatica con tutti i dettagli.

Pagina di Conferma (/prenotazione/conferma/<codice>)

Mostra il riepilogo completo della prenotazione (nome, data, orario, numero di ospiti, tavolo assegnato) e il codice univoco da conservare per gestire o cancellare la prenotazione in futuro.

Gestione Prenotazione (/gestisci-prenotazione)

- Inserendo il proprio codice nel campo di ricerca, il cliente puo' verificare i dettagli della prenotazione.
- **Annullamento autonomo:**
 - dopo la conferma tramite una finestra di dialogo, la prenotazione viene cancellata e il tavolo torna immediatamente disponibile.

Cancellazione via Link Email

Se il cliente clicca il link di cancellazione nell'email di conferma, la prenotazione viene annullata automaticamente senza bisogno di inserire alcun codice.

Contatti (/contatti)

Pagina con le informazioni di contatto del ristorante (telefono, email, indirizzo), aggiornabili dall'amministratore dalla sezione Contenuti.

PARTE 2 - Area Amministrazione (Proprietario / Manager)

Accesso Diretto: tutte le pagine admin sono raggiungibili via URL diretto o dalla barra laterale, senza login.

Gestione Prenotazioni (/admin/prenotazioni)

Pagina centrale per il controllo delle prenotazioni.

- **Elenco di tutte le prenotazioni attive con:**
Nome, Email, Telefono, Data, Orario, Ospiti, Tavoli assegnati, Stato.
- Le prenotazioni passate vengono spostate automaticamente nell'archivio a ogni caricamento della pagina.
- Barra di ricerca per filtrare per nome cliente o codice prenotazione.
- Filtro per data e filtro "Solo non assegnate" per identificare prenotazioni prive di tavolo.
- **Elimina:**
rimuove la prenotazione. Il sistema riassegna automaticamente i tavoli liberati alle prenotazioni in attesa.
- **Modifica Orario:**
sceglie una nuova data e un nuovo slot. Il pulsante "Salva" si attiva solo dopo aver selezionato un turno.
- **Modifica Tavoli:**
vista avanzata per gestire manualmente i tavoli, aggiornare il numero di ospiti e salvare l'assegnazione.
- **Aggiunta manuale (per telefonate):**
form in fondo alla pagina con nome, email, telefono opzionali, data, orario, ospiti e note. Il sistema assegna automaticamente il tavolo migliore.

Gestione Sala - Mappa Tavoli (/admin/sala)

- Tramite il campo data, il campo orario e "Aggiorna Vista" si può controllare la situazione passata, presente o futura.
- **Tre riquadri riepilogano:**
posti totali, posti occupati (con percentuale) e tavoli occupati sul totale.
- **Card tavoli:**
bordo verde = libero, bordo rosso = occupato. Bordo dorato tratteggiato = tavolo override (unito o aggiunto).
- Cliccando una card si apre un popup con dettagli sull'occupazione (nome cliente, codice, orario).
- **Unione tavoli:**
clicca "Unisci Tavoli", seleziona almeno due tavoli e conferma. Si imposta nome, posti e zona del tavolo unito.
- **Divisione tavolo:**
pulsante "Dividi Tavoli" sulla card del tavolo unito, con conferma via finestra di dialogo.
- **Nascondi tavolo:**
esclude un tavolo fisico dalla disponibilità solo per lo slot selezionato.
- **Aggiungi tavolo temporaneo:**
card con simbolo "+" in fondo alla griglia per creare un tavolo extra valido solo per quel slot.

Gestione Tavoli Fisici (/admin/tavoli)

- **Tabella con tutti i tavoli:**
nome, zona, posti, stato (attivo/inattivo), data di creazione.
- **Aggiunta singola:**
form con nome (es. "T1"), posti e zona.
- **Aggiunta rapida (bulk):**
crea piu' tavoli con un prefisso, numero iniziale e numero di tavoli da generare (es. T1, T2, T3...).
- **Modifica:**
form precompilato con nome, posti, zona e switch attivo/inattivo.
- **Elimina:**
rimuove il tavolo e cerca di riassegnare le prenotazioni future su altri tavoli disponibili.

Gestione Menu (/admin/menu)

- **Lista piatti:**
tabella con categoria, nome, descrizione, prezzo, disponibilita' e ordine di visualizzazione. La barra di ricerca filtra in tempo reale.
- **Aggiunta piatto:**
form con categoria (testo libero), nome, descrizione, prezzo, ordine di visualizzazione, checkbox "Disponibile", immagine opzionale (PNG, JPG, WEBP, GIF) e tag allergeni/dietetici (Glutine, Lattosio, Vegetariano, Vegano).
- **Modifica piatto:**
stesso form dell'aggiunta, precompilato. Possibile caricare nuova immagine o rimuovere quella esistente.
- **Eliminazione:**
pulsante "ELIMINA" con finestra di conferma prima di procedere.

Statistiche Prenotazioni (/admin/statistiche)

- Totale prenotazioni attive e archiviate.
- Giorno della settimana piu' richiesto, orario piu' richiesto, media ospiti per prenotazione.
- Grafico a barre giornaliero con selezione del mese, distribuzione per giorni e per fasce orarie.

Statistiche Incassi (/admin/statistiche_incasso)

- Incasso odierno (ordini con stato "pagato" chiusi oggi).
- Grafici settimanale, mensile e annuale (ultimi 7, 30 giorni e 12 mesi).
- I 10 piatti piu' venduti per quantita'.
- **Esportazione XLSX:**
report annuale con grafico a barre integrato, pronto da inviare al commercialista.

Impostazioni (/admin/impostazioni)

- **Orari di apertura:**
configura pranzo e cena per ogni giorno della settimana, o segna il giorno come chiuso.
- **Chiusure straordinarie:**
aggiungi date specifiche (es. 25 dicembre) per bloccare le prenotazioni quel giorno.
- **Aperture straordinarie:**
abilita giorni normalmente chiusi per eventi speciali.

- **Override capacita':**
limita o aumenta il numero di tavoli disponibili per una fascia oraria specifica.
- **Intervallo slot:**
durata in minuti di ogni fascia di prenotazione (default 30 minuti, modificabile).

Contenuti Sito (/admin/contenuti)

- **Sezione "Chi Siamo":**
tre card personalizzabili con titolo e testo, visibili subito in home page dopo il salvataggio.
- **Info di contatto:**
aggiornamento di telefono, email e indirizzo del ristorante, visibili in home e nel footer.
- **Logo del sito:**
carica un'immagine per sostituire il logo su tutte le pagine. Per tornare al testo basta spuntare "Rimuovi Logo".

Materiali (/admin/materiali)

- **PDF Menu:**
genera e scarica un PDF del menu completo diviso per categorie e con i prezzi, pronto per la stampa in sala.
- **QR Code:**
genera un QR Code che rimanda al menu digitale online, scaricabile come immagine per i tavoli.
- **Manuale Istruzioni PDF:**
versione stampabile di questo manuale.
- **Manuale Istruzioni TXT:**
versione testo di questo manuale.

PARTE 3 - Area Staff (Camerieri e Cucina)

Accessibile da /staff. Nessun login richiesto. Ottimale su tablet dedicati.

Lista Ordini Attivi (/staff/ordini)

- **Mostra tutti i tavoli con un ordine aperto:**
nome tavolo, numero di piatti, totale e ora apertura.
- Cliccando su un tavolo si accede al dettaglio dell'ordine.
- Se un tavolo non ha ordini attivi compare il pulsante "Nuovo Ordine".
- **"Azzer e Ricomincia":**
cancella l'ordine aperto e ne apre uno nuovo per quel tavolo.

Dettaglio Ordine / Presa Comande (/staff/ordini/<id>)

Interfaccia a due pannelli:

- **Pannello menu (sinistra):**
filtri rapidi per categoria, barra di ricerca per nome piatto, griglia di card cliccabili (ogni click aggiunge una unita' al riepilogo).
- **"Piatto custom":**
aggiunge al conto un piatto non presente nel menu (nome e prezzo liberi). Visibile solo in questo ordine, non modifica il menu permanente.
- **Pannello riepilogo (destra):**
mostra piatti aggiunti con nome, quantita', stato e prezzo. Stati: BOZZA (grigio), IN CUCINA (arancione), PRONTO (verde), SERVITO (blu). I piatti in BOZZA possono essere rimossi.
- **"Invia in Cucina":**
sposta tutti i piatti in BOZZA allo stato IN CUCINA.
- **"Sconto %":**
applica uno sconto percentuale al totale del conto.
- **"Chiudi e Incassa":**
chiude l'ordine come pagato, aggiungendo il totale alle statistiche incassi.
- **"Annulla Ordine":**
chiude l'ordine come annullato.

Dashboard Cucina (/staff/cucina)

- Mostra solo i piatti con stato IN CUCINA di tutti i tavoli aperti.
- **Per ogni piatto:**
nome, quantita', tavolo di provenienza, orario dell'ordine.
- La pagina si aggiorna automaticamente. La barra di ricerca filtra per piatto o tavolo.
- Cliccando "Pronto" su un piatto, il suo stato cambia a PRONTO e scompare dalla cucina.

Pannello Pronti da Servire (/staff/pronti)

- Mostra tutti i piatti con stato PRONTO di tutti i tavoli, con nome piatto, quantita', nome tavolo e orario.

- Due barre di ricerca (per piatto e per tavolo) facilitano il filtraggio.
- **"Servi":**
segna il singolo piatto come SERVITO, che scompare dalla lista.
- **"SERVI TUTTI":**
una volta confermato, segna tutti i piatti presenti come serviti in una sola operazione.

NOTE TECNICHE

Algoritmo di Assegnazione Tavoli (Best-Fit)

Il sistema cerca il tavolo singolo con il numero di posti più vicino al numero di ospiti, per non sprecare spazio. Se nessun tavolo singolo è sufficiente, combina più tavoli. Supporta prenotazioni che attraversano la mezzanotte e tiene conto degli orari di chiusura.

Auto-Repair delle Prenotazioni

Ogni volta che un tavolo si libera (cancellazione, modifica orario, eliminazione tavolo), il sistema scansiona automaticamente le prenotazioni in attesa per quella data e cerca di assegnare loro i tavoli appena disponibili. Un messaggio informa l'admin di quante prenotazioni sono state recuperate.

Override Sala (Modifiche Temporanee ai Tavoli)

Le modifiche fatte dalla Gestione Sala (unione, aggiunta, occultamento) valgono solo per lo slot selezionato e non alterano la struttura fisica permanente dei tavoli.

Piatti Custom negli Ordini

I piatti aggiunti liberamente dal cameriere (senza selezionarli dal menu) vengono registrati correttamente in cucina, nel pannello pronti e nel totale del conto, ma non vengono aggiunti al menu del ristorante.

Design Mobile-Friendly

Tutte le pagine (clienti, admin e staff) sono ottimizzate per smartphone e tablet, con layout a colonna su schermi piccoli, tabelle convertite in card e menu a comparsa laterale.

Email Automatiche

Alla conferma di una prenotazione il sistema invia automaticamente un'email al cliente con data, orario, numero di ospiti e codice univoco. Le cancellazioni pubbliche vengono anch'esse gestite e notificate via email.

Accesso Diretto (Nessun Login Richiesto)

- /admin/prenotazioni Gestione prenotazioni
- /admin/sala Mappa sala interattiva
- /admin/menu Gestione menu
- /admin/statistiche Statistiche prenotazioni
- /admin/statistiche_incasso Statistiche incassi
- /admin/impostazioni Impostazioni orari e slot
- /admin/tavoli Gestione tavoli fisici
- /admin/contenuti Contenuti e logo del sito
- /admin/materiali PDF, QR Code e manuali
- /staff/ordini Ordini attivi
- /staff/cucina Dashboard cucina
- /staff/pronti Pannello pronti da servire

Per assistenza tecnica o modifiche al sistema, contattare il referente tecnico del progetto.